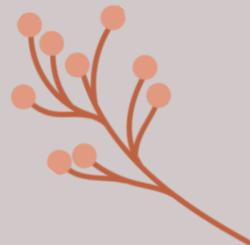


臺南市私立活水樹谷幼兒園

112學年度第一學期



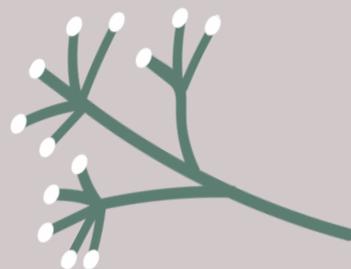
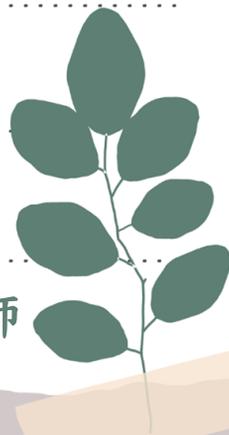
大樹B

米食天地

主題發展時程：

112.09.11-112.11.17

紀錄者：欣諭老師 雅涵老師



班級老師對於進行主題的想法



本次主題要帶領孩子認識就是米食天地，其中包含探索米從哪裡來、米的種類、田裡的訪客、米的習俗、米的加工品、米的用途等等，米食與生活是息息相關，但是並沒有每個孩子了解米的奧秘，於是透過米食天地的主題，老師將帶著孩子一起更近一步的認識米，如何耕種稻米、米製作相關產品等，體驗欣賞不同文化，也能讓孩子更認識米食的其他用途，及對的自己的生活的關係，所以藉由主題活動進行的過程，將會引領孩子探索：

- 認識米的特性與特徵。
- 認識稻米的生長及栽種過程。
- 觀察田裡訪客帶來的好與壞處。
- 體驗並了解米可以帶來的活動。
- 享受動手做創意米食的樂趣。
- 認識常見米食及節慶米食的特殊典故



規劃課程前……

- 教師準備要點：
 - 收集有關稻米、米食相關資料、繪本(百科全書)、圖卡
 - 學習區規劃設計
 - 規劃戶外教學活動
 - 上網尋找資料，豐富教學資源
 - 利用分組討論、實驗、實作方式，提升對課程的興趣

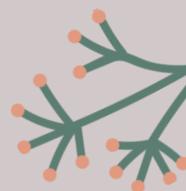


➤ 家長協助要點：

請家長帶著孩子一起探索米食的產品、稻田景觀，例假日參觀與欣賞文化，都能與孩子分享，讓孩子對的米的產物更加的認識。



課程執行



介紹米的種類





有甜甜的感覺。

介紹米的種類



1. 白米
(試吃白飯口感分享)

活動目標：

米食是台灣人的主要糧食，從早餐的稀飯到晚餐的米飯，米食在我們生活中是不可或缺的，透過觀察試吃讓寶貝能更加了解米的種類。



好小的橢圓形，但是有邊凹下去了。



介紹米的種類-

白米(試吃白飯口感分享)

活動內容：

先以視覺觀察米的外型及顏色，觸覺摸摸看光滑度，嗅覺聞米粒的味道，最後讓寶貝參與烹煮米的過程，以味覺分辨米的口感及味道，透過活動讓孩子了解生活中除了白米飯之外，還有不同種類的米，其味道及特性皆不同喔！最後製作成米的種類小書記錄下來。



白米

顏色：白色透明

形狀：

口感：軟軟的一點Q
咬很久會甜甜的

試吃員：懷介、星妍



感覺一粒一粒脆脆的。



介紹米的種類

2. 紫米
(試吃紫米飯口感分享)

介紹米的種類— 紫米(試吃紫米飯口感分享)

活動內容：

先以視覺觀察米的外型及顏色，觸覺摸摸看光滑度，嗅覺聞米粒的味道，最後讓寶貝參與烹煮米的過程，以味覺分辨米的口感及味道，透過活動讓孩子了解生活中除了白米飯之外，還有不同種類的米，其味道及特性皆不同喔！最後製作成米的種類小書記錄下來。



孩子觀察發現紫米尖尖的橢圓形，水加的多一點吃起來黏黏的。



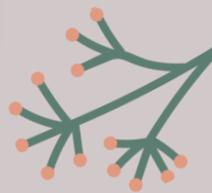
紫米

顏色：黑紫白

形狀：

口感：軟軟黏黏的
有一粒一粒脆脆的

試吃員：子維、楷瑜
函恩、晞苒
語光



介紹米的種類

3. 糙米

(試吃糙米飯口感分享)

吃起來硬硬的。

介紹米的種類-

糙米(試吃糙米飯口感分享)

活動內容:

先以視覺觀察米的外型及顏色，觸覺摸摸看光滑度，嗅覺聞米粒的味道，最後讓寶貝參與烹煮米的過程，以味覺分辨米的口感及味道，透過活動讓孩子了解生活中除了白米飯之外，還有不同種類的米，其味道及特性皆不同喔！最後製作成米的種類小書記錄下來。



孩子觀察發現糙米
黃黃的，口感硬硬的。



糙米

顏色：黃黃

形狀：* ①

口感：有點硬硬的感覺
吃起來像白飯

試吃員：瑄靚
星妍
光夏



吃起來QQ的。



介紹米的種類

4. 糯米

(試吃糯米飯口感分享)

介紹米的種類-

糯米(試吃糯米飯口感分享)

活動內容:

先以視覺觀察米的外型及顏色，觸覺摸摸看光滑度，嗅覺聞米粒的味道，最後讓寶貝參與烹煮米的過程，以味覺分辨米的口感及味道，透過活動讓孩子了解生活中除了白米飯之外，還有不同種類的米，其味道及特性皆不同喔！最後製作成米的種類小書記錄下來。



孩子觀察發現糯米有圓圓胖胖的，還有長長的橢圓，口感軟軟的，很容易扁。



糯米

顏色：白色

形狀：圓

口感：黏黏QQ的
壓碎會超黏

試吃員：栢瑜、芊羽
千諾、函恩
尹若



吃起來硬硬的。



介紹米的種類

5. 小米

(試吃小米飯口感分享)

介紹米的種類-

小米(試吃小米飯口感分享)

活動內容:

先以視覺觀察米的外型及顏色，觸覺摸摸看光滑度，嗅覺聞米粒的味道，最後讓寶貝參與烹煮米的過程，以味覺分辨米的口感及味道，透過活動讓孩子了解生活中除了白米飯之外，還有不同種類的米，其味道及特性皆不同喔！最後製作成米的種類小書記錄下來。



小米

顏色：黃色

形狀：○○○○○○○

口感：硬硬的很小顆
：有點像綠豆

試吃員：宇勳、林葦

孩子觀察發現小米是黃色中間有點黑黑的，跟其他米的形狀也不一樣，是圓形，口感硬硬的。

台灣米家族大集合



台灣米家族大集合

配對分類

台灣米家族比一比

米粒長短

米飯黏性

統整製作觀察小書

活動內容：

老師與孩子介紹米的種類(白米、紫米、小米、糯米、糙米)，將用這些米粒煮熟進行黏性的比較，和米粒的長短比較，觀察與實驗哪種米飯的黏性好壞，米粒的長短形狀，接著統整紀錄下來。



米家族大集合

分類配對



米家族比一比

比較米粒的長短

糯米和紫米都是長長的。



比較黏性

我覺得糙米很硬。



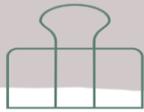


米從哪裡來—
哪裡有米？



活動重點：

我們要來探討米從哪裡來，認識了米的種類之後我們可以來觀察一下我們的生活環境，了解哪裡有米，台灣的主食是米食，其實我們的飲食和米都息息相關，用米研發成很多不同型態的米食，可能大家都吃過卻不知道那是米相關的食品。



活動內容：

老師帶著寶貝去尋找教室、學校米的相關食品，也請爸爸媽媽和寶貝在家中一起尋找看看米的相關物品或食品，記錄在學習單中，可以到學校進行討論豐富課程內容喔！

討論哪裡有米 (家裡、學校附近)

發現米可以做的肥皂。



把米製品畫下來。



分享家中有的品製品。



找找學校有出現什麼
米的相關製品畫下來。

米從哪裡來

介紹稻米的耕種、稻米收割、碾米的過程



繪本故事介紹稻米的由來



繪製稻米生長解說圖



名稱	稻穀	糙米	胚芽米	白米	
實物 照片					
稻穀	→ 糙米		→ 胚芽米		→ 白米
	脫去稻殼	去除部份麩皮	去除全部麩皮		

農夫辛苦的耕種米飯供給我們飽食，我們也需要進一步的了解米食的來源及耕種過程，與寶貝們探討耕種稻米的方法及過程及耕種的心路歷程，了解每一粒米食都是得來不易，要珍惜食物。



耕種稻米

整地、種植秧苗、挖水道、補水



孩子體驗插秧苗



孩子體驗整地



補水灌溉



挖水道



討論田裡的訪客及 可能會遇到災害

活動內容：

種植稻米不簡單，除了教導寶貝了解種植稻米的基本常識、方法，也探討稻田會有什麼訪客，可能會遇到的困擾，天然災害可能遇到颱風、水災、乾旱、蟲害，一起來討論看看如果你是農夫遇到這些災害要如何保護作物。

可能遇到的問題？

太熱、蟲害、淹水、
沒有營養、被小鳥吃

可如何解決：

定期巡田水、
使用驅鳥器趕走小鳥、
定期施肥增加稻田營養、
噴灑農藥驅蟲、



戶外活動-探訪田間景觀



活動重點：

帶孩子實際看看田間會有什麼獨特的景觀，或是田間生物，或是觀察農夫巡田水會做什麼事，用學習單的方式記錄下來。



事前說明觀察的目的，並提醒孩子注意安全，吉娃娃乘車安全



出發~



觀察到稻田景觀有什麼設施工具。



戶外活動- 探訪田間景觀



活動重點：

帶孩子實際看看田間會有什麼獨特的景觀，或是田間生物，或是觀察農夫巡田水會做什麼事，用學習單的方式記錄下來。



互相分享看到的景物，並記錄下來。



跟稻田
大合照



孩子紀錄的稻田景觀

體驗爆米香

活動內容：

帶孩子體驗爆米香製作，並介紹爆米香的材料與過程，及相關的米製品。



介紹爆米香的材料，和爆米香的製作流程。

介紹米的生長過程



1 2 3 跳~



米飯&爆米香

米還有哪些用途？

藝術創作(彩色米)



活動重點：

米不只用來做食用的料理變化，還能做其他用途，可以做成環保餐具、家用品、米皂、米面膜、米積木、洗面乳、藝術創作...等，老師帶孩子藝術的創作，將白米染色，創作平面與立體的創作。



老師先圖片介紹一位藝術家「顏水龍」，這位作家是使用馬賽克創作，也要創作跟稻田相關的作品，水牛、農夫耕耘、收割、穀風機等等，讓孩子欣賞一下拼貼創作的方式，也讓孩子比較有創作的概念，接著在開始我們的創作。

色彩米畫1 (平面創作)



- NO 老師請孩子先用鉛筆構圖，確認要畫的圖案後用奇異筆再描一次線。

NO 接著塗上白膠鋪排米粒，完成彩米創作。



色彩米畫2 (紙黏土創作)

紙黏土製作立體米食，討論有什麼米做的料理是自己喜歡的，例如：御飯團、握壽司、花壽司、湯圓、米粉…好多米食料理，可以用紙黏土做出來，然後再用我們製作的彩色米做上色，因為黏土黏性沒有很好，所以還是需要用白膠幫忙黏緊固定。



捏出想要的形狀，
黏貼彩米上色，
成品完成後。



- 討論稻草人需要的素材
- 收集製作稻草人材料
- 稻草人創作



活動內容：

老師帶孩子創作湯匙稻草人，首先與孩子討論製作稻草人會需要那些素材，接著到戶外收集材料，接著開始會製作湯匙稻草人的創作。



到戶外遊戲場收集鬆散材料，
葉子、果實、樹枝。



到戶外遊戲場收集鬆散材料，
接著用這些素材和稻草，製
作湯匙稻草人。



完成稻草



人創作



米的加工品

米餅、紅龜粿

活動重點：

帶孩子討論米的加工品，
與體驗製作簡易的米餅、
和具有民俗意義的紅龜粿，
讓孩子能體驗製作
不同的米食料理，了解
文化節慶的習俗料理，
深入認識我們的老祖宗
的智慧。



先把米飯
壓扁



再用杯子
蓋出形狀。



放入鍋子
煎一煎。



加上海苔，
完成米餅。



好吃。

火龍果汁

糯米粉



紅麩粉+水

米的加工品

紅龜粿、米餅



水跟糯米粉攪拌



押進
模具
塑型



搓圓包入紅豆餡



完成



統整活動

美食饗宴



討論製作菜單 & 製作食譜



活動內容：

- ☐ 老師要帶孩子體驗製作台灣米食香，從小米粒大變身，探討米食和我們生活的關係，讓寶貝更能理解節慶與米食對人們的重要寓意。



菜單 & 米食譜

調查及訪問



統整活動

美食饗宴-清蒸肉圓

活動內容：

準備在來米粉、地瓜粉加入水攪拌均勻，然後再倒進鍋內加熱攪拌到有點膏狀，內餡用豬絞肉、拌香菇跟調味料及太白粉。



加水攪拌



切香菇

先一點再來米漿鋪在冰淇淋杓上再包點肉餡，再用一層再來米漿把肉餡包起來。



整齊的放入電鍋中蒸熟，大約蒸20分鐘後，香噴噴的肉圓就完成囉！



統整活動

美食饗宴-清蒸肉圓



活動內容：

我們有到各班去詢問老師是否點餐，做完後再宅配到各班教室去，還製作了回饋單，請老師給予支持與建議，小幫手們也有吃到肉圓，大家都給大拇指。



扣~扣~扣~
肉圓來了!



統整活動

美食饗宴-碗粿



碗粿的製作和肉圓有點相似，但粉的調配不一樣，在來米粉和玉米粉加冷水拌勻，再煮到有點黏稠狀。



量在來米粉

在來米粉+玉米粉



冷水



倒進鍋子煮到黏稠！



我來攪拌！



老師事先將餡料準備好，把絞肉、香菇炒熟，醬油調味。

統整活動

美食饗宴-碗粿

加一個蛋



讓寶貝們用小碗鋪上一點點黏稠的粉漿，放入餡料，最後鋪粉漿把餡料包起來，放入電鍋蒸熟囉！蒸熟的時間有比肉圓還長，電鍋跳起後記得再悶一下才能打開喔！

加碎肉



最後再用粉漿蓋起來。



扣~扣~扣
碗粿來了！



QQ的好吃

統整活動

美食饗宴-菜頭粿



老師準備白蘿蔔絲先放入鍋中拌炒，在加水攪拌煮沸變蘿蔔水，倒入在來米中，接著將香菇拌炒一起倒入麵糊內攪拌均勻，再倒回鍋內加熱攪拌，蘿蔔水麵糊會慢慢凝固成有點膏狀，再起鍋倒入要蒸煮的小鍋子中。

炒蘿蔔絲，加水



在來米粉+太白粉



均勻攪拌



在倒回鍋中加熱攪拌到膏狀



電鍋跳起後，用筷子插入蘿蔔糕中測試，如果筷子上有很多白白膏狀那就是還沒好，如果筷子上很乾淨代表蘿蔔糕已成形囉！

統整活動

美食饗宴-菜頭粿

蘿蔔糕放涼後有凝固再切成小小塊，在島鍋子煎到變色，好吃的蘿蔔糕就完成了！



脫模



香煎菜頭粿！



很香！好吃！



菜頭粿來了！



外送給老師